NO

KULINARISK

Oppskriftsbok

Innhold

Tilberedningstabell	3	Myk Kake	33
Automatiske programmer	22	Dessert	39
Svin/Kalv	23	Pizza/Pai/Brød	41
Okse/Vilt/Lam	26	Retter I Ildfast Form	45
Fjærkre	29	Mellomrett	48
Fisk	31	Halvfabrikata	50

Med forbehold om endringer.

Tilberedningstabell

Råd om ovnens spesielle ovnsfunksjoner

Hold Varm

Denne funksjonen lar deg holde mat varm. Temperaturen stilles automatisk til 80 °C.

Varming Av Tallerkener

Denne funksjonen lar deg varme tallerkener og fat før servering. Temperaturen stilles automatisk til 70 °C.

Plasser tallerkener og fat i stabler jevnt over risten. Bruk den første brettplasseringen. Bytt plasseringene deres etter halve oppvarmingstiden.

Tine

Ta av innpakningen og legg maten på en tallerken. Ikke dekk til maten, ettersom dette kan forlenge tinetiden. Bruk den første brettplasseringen.

Dampkoking

Bruk kun kokekar som er varme- og korrosjonsbestandige.

Når du tilbereder på mer enn ett nivå, må du sørge for at det er litt plass mellom hyllene, så dampen kan sirkulere fritt.

Begynn tilberedingen i en kald ovn med mindre forvarmet ovn er anbefalt i oversikten nedenfor.

Dampvanntabell

Tid (min)	Vann i vannskuffen (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Full Damp

⚠ **ADVARSEL!** Ikke åpne døren til ovnen når funksjonen er aktivert. Fare for brannskader.

Funksjonen egner seg til alle typer matvarer, både friske og frosne. Den kan bruke den til å tilberede, varme opp, tine, posjere eller blansjerte grønnsaker, kjøtt, fisk, makaronigrateng, ris, mais, gryn og egg.

Du kan tilberedet et helt måltid i én omgang. For å tilberede hver rett riktig, må du bruke de tilberedningstidene som er nesten like. Tilsett den største vannmengden som er nødvendig for at en av rettene skal kokes. Hell rettene i nødvendige kokekar og

sett dem på ovnsristene. Juster avstanden mellom kokekarene slik at dampen kan sirkulere.

Sterilisering med funksjonen: Full Damp

- Med denne funksjonen kan du sterilisere beholdere (f.eks. tåteflasker).
- Plasser de rene beholderne midt på hyllen, på brettplassering 1. Sørg for at åpningene er nedover, litt på skrå.
- Fyll skuffen med maksimal vannmengde og still tiden til 40 min.

Grønnsaker

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Artisjokker	96	50 – 60	1	800
Auberginer	96	15 – 25	1	450
Hel blomkål	96	35 – 45	1	600
Blomkålkvaster	96	25 – 30	1	500
Hel brokkoli	96	30- 40	1	550
Brokkolikvaster	96	20 – 25	1	400
Sopp i skiver	96	15 – 20	1	400
Erter	96	20 – 25	1	450
Fennikel	96	35 – 45	1	600
Gulrøtter	96	35 – 45	1	600
Strimlet kålrabi	96	30 – 40	1	550
Strimlet paprika	96	15 – 20	1	400
Purreringer	96	25 – 35	1	500
Grønne bønner	96	35 – 45	1	550
Vårsalatkvaster	96	20 – 25	1	450
Rosenkål	96	30 – 40	1	550
Rødbeter	96	70 – 90	1	800 + 400
Svart hagegeiteskjegg	96	35 – 45	1	600
Selleri i terninger	96	20 – 30	1	500

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Asparges, grønn	96	25 – 35	1	500
Asparges, hvit	96	35 – 45	1	600
Spinat, fersk	96	15	1	350
Skolding av tomater	96	15	1	350
Hvite snittebønner	96	25 – 35	1	500
Savoykål	96	20 – 25	1	400
Squash i skiver	96	15	1	350

Mellomrett / tilbehør

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Gjærboller	96	30 – 40	1	600
Potetboller	96	35 – 45	1	600
Uskrellede poteter, middels	96	45 – 55	1	750
Ris (vann-/risforhold 1,5: 1)	96	35 – 40	1	600
Kokte poteter, delt i båter	96	35 – 40	1	600
Brødboller	96	35 – 45	1	600
Fersk tagliatelle	96	20 – 25	1	450
Polenta (væske-/polentaforhold 3: 1)	96	40–45	1	750

Fisk

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Ørret, ca. 250 g	85	30 – 40	1	550

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Reker, frisk	85	20 – 25	1	450
Reker, frossen	85	30 – 40	1	550
Laksefileter	85	25 – 35	1	500
Ørret, ca. 1 000 g	85	40–45	1	600
Blåskjell	96	20 – 30	1	500
Flyndrefilét	80	15	1	350

Kjøtt

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Kokt skinke 1 000 g	96	55 – 65	1	800 + 150
Posjert kyllingbryst	90	25 – 35	1	500
Kylling, posjert, 1 000 – 1 200 g	96	60 – 70	1	800 + 150
Kalvestek/ svinekam uten ben, 800 – 1 000 g	90	80 – 90	1	800 + 300
Kasseler (saltet svinekam), posjert	90	70 – 90	1	800 + 300
Tafelspitz (kokt storfekjøtt)	96	110 – 120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15 – 20	1	400

Egg

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Bløtkokte egg	96	10 – 12	1	400

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering	Vann i vannskuffen (ml)
Middels kokte egg	96	13 – 16	1	450
Hardkokte egg	96	18 – 21	1	500

Ekte Varmluft og Full Damp etter hverandre

Når du kombinerer funksjoner kan du tilberede kjøtt, grønnsaker og tilbehør etter hverandre. Alle retter er serveringsklare samtidig.

- For å begynne og steke maten, bruk funksjonen: Ekte Varmluft.
- Legg klargjorte grønnsaker og tilbehør i ildfaste fat. Sett dem i stekeovnen sammen med kjøttet.
- Kjøle ovnen ned til en temperatur på rundt 80 °C. For å kjøle produktet ned raskere, kan du åpne ovnsdøren til første posisjon i ca 15 minutter.
- Start funksjonen: Full Damp. Kok alt sammen til det er ferdig.

ⓘ Maksimal vannmengde er 650 ml.

Fuktighet Høy

Tilsett omtrent 300 ml vann.

Bruk den andre brettplasseringen.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Pudding/terte i små skåler	90	35 – 40
Eggestand	90	30 – 40
Gryter	90	40 – 50

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Tynn fiskefilét	85	15 – 25
Tykk fiskefilét	90	25 – 35
Liten fisk inntil 0,35 kg	90	25 – 35
Hel fisk opptil 1 kg	90	35 – 45

Oppvarming

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)
Melboller	85	25 – 35
Makkaronigrateng	85	20 – 25
Ris	85	20 – 25
Porsjonsretter	85	20 – 25

Fuktighet Lav

Tilsett omtrent 300 ml vann.

Mat	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Svinestek	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Roastbiff	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kalvestek	1 kg	180	80 - 90	1
Rå kjøttpudding	0,5 kg	180	30 - 40	1
Røkt kam av svin (legges i bløt i 2 timer)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kylling	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
And	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Potetgrateng	-	160 - 170	50 - 60	1
Makaronigrateng	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Diverse brødtyper	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Små Gjærbakst	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Ferdigbakte små gjærbakst	-	200	20 - 30	2
Ferdigbakte baguetter	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Ferdigbakte frosne baguetter	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Steking av bakst

- Still inn en lavere temperatur den første gangen.
- Steketiden kan forlenges med 10–15 minutter hvis du steker kaker i flere høyder.
- Kaker og bakverk med forskjellige høyde brunes ikke alltid likt. Det er ikke nødvendig å skifte temperaturinnstilling hvis en ujevn bruning inntreffer. Forskjellene utjevnes under stekingen.
- Stekebrettene i ovnen kan vri seg under stekingen. Når stekebrettene blir kalde, får de tilbake sin opprinnelige form.

Baketips

Bakeresultater	Mulig årsak	Løsning
Bunnen av kaken har ikke brunet seg nok.	Brettplasseringen er feil.	Sett kaken på en lavere ovnsrille.
Kaken faller sammen og blir klissete, klumpete eller randete.	Temperaturen i ovnen er for høy.	Bruk en litt lavere ovnstemperatur neste gang du baker.
	For kort steketid.	Øk steketiden. Steketiden kan ikke kortes ned ved å øke temperaturen.
	Det er for mye væske i blandingen.	Bruk mindre væske. Ta hensyn til omrøringstidene, særlig hvis du bruker en kjøkkenmaskin.
Kaken er for tørr.	Ovnstemperaturen er for lav.	Bruk en litt høyere ovnstemperatur neste gang du baker.
	For lang steketid.	Bruk en kortere steketid neste gang du baker.
Kaken stekes ujevnt.	Ovnstemperaturen er for høy og steketiden er for kort.	Senk ovnstemperaturen og la kaken steke lenger.
	Blandingen er ujevnt fordelt.	Fordel deigen jevnt på stekebrettet.
Kaken er ikke ferdig etter den angitte steketiden.	Ovnstemperaturen er for lav.	Bruk litt høyere ovnstemperatur neste gang du baker.

Steking på et ovnsnivå

Kaker i form

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Tysk ringkake eller brioche	Ekte Varmluft	150 – 160	50 – 70	1
Sandkake/fruktkake	Ekte Varmluft	140 – 160	70 – 90	1
Sponge cake / Formkake	Ekte Varmluft	140 – 150	35 – 50	1

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Sponge cake / Formkake	Over-/Undervarme	160	35 – 50	1
Gratengbase – mørdeig[1)]	Ekte Varmluft	170 – 180	10 – 25	2
Gratengbase – sukkerbrødmiks	Ekte Varmluft	150 – 170	20 – 25	2
Apple pie / Eplepai (2 former, Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Ekte Varmluft	160	70 – 90	2
Apple pie / Eplepai (2 former, Ø 20 cm, diagonalt plassert)	Over-/Undervarme	180	70 – 90	1
Ostekake i panne/brett[2)]	Over-/Undervarme	160 – 170	70 – 90	2

1) Forvarm ovnen.
2) Bruk en grill-/stekepanne.

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Flettebrød / Brød Crown	Over-/Undervarme	170 – 190	30 – 40	1
Julebrød[1)]	Over-/Undervarme	160 – 180	50 – 70	1
Brød (rugbrød)[1)]	Over-/Undervarme			1
først		230	20	
så		160 – 180	30 – 60	
Vannbakkels/eclair[1)]	Over-/Undervarme	190 – 210	20 – 35	2
Rullekake[1)]	Over-/Undervarme	180 – 200	10 – 20	2
Strøsselkake (tørr)	Ekte Varmluft	150 – 160	20 – 40	2

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasse-ring
Mandelkake med smør/ sukkerkaker[1)]	Over-/Under-varme	190 – 210	20 – 30	2
Fruktkaker (av gjær-deig/røredeig)[2)]	Ekte Varmluft	150 – 160	35 – 55	2
Fruktkaker (av gjær-deig/røredeig)[2)]	Over-/Under-varme	170	35 – 55	2
Fruktterter av mørdeig	Ekte Varmluft	160 – 170	40 – 80	2
Gjærbakst med delikat fyll (f.eks. kvark, krem, vaniljekrem)[1)]	Over-/Under-varme	160 – 180	40 – 80	2

1) Forvarm ovnen.
2) Bruk en grill-/stekepanne.

Kjeks

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasse-ring
Sandkaker	Ekte Varmluft	150 – 160	10 – 20	2
Short bread / Mør-deigsbakst/gjærbakst	Ekte Varmluft	140	20 – 35	2
Short bread / Mør-deigsbakst/gjærbakst[1)]	Over-/Under-varme	160	20 – 30	2
Småkaker av sukker-brøddeig	Ekte Varmluft	150 – 160	15 – 20	2
Småkaker av eggehvite, marengs	Ekte Varmluft	80 – 100	120 – 150	2
Makroner	Ekte Varmluft	100 – 120	30 – 50	2
Kjeks av gjærdeig	Ekte Varmluft	150 – 160	20 – 40	2
Småkaker av butter-deig[1)]	Ekte Varmluft	170 – 180	20 – 30	2
Små gjærbakst[1)]	Ekte Varmluft	160	10 – 25	2

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Små gjærbakst[1)]	Over-/Undervarme	190 – 210	10 – 25	2
Small cakes / Småkaker[1)]	Ekte Varmluft	160	20 – 35	2
Small cakes / Småkaker[1)]	Over-/Undervarme	170	20 – 35	2

1) Forvarm ovnen.

Gryteretter/grateng

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Makaronigrateng	Over-/Undervarme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Over-/Undervarme	180 - 200	25 - 40	1
Grønnsaksgrateng[1)]	Gratinering Med Vifte	160 - 170	15 - 30	1
Baguetter med smeltet ost	Ekte Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Melkeris	Over-/Undervarme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskeretter i form	Over-/Undervarme	180 - 200	30 - 60	1
Fylte grønnsaker	Ekte Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Forvarm ovnen.

Steking i flere høyder

Bruk funksjonen:Ekte Varmluft.

Kaker/bakst/brød på stekebrett

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Vannbakkels/eclair[1)]	160 – 180	25 – 45	1 /4

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasse-ring
Tosca kake, tørr	150 – 160	30 – 45	1 /4

1) Forvarm ovnen.

Kaker/småkaker/brød på stekebrett

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasse-ring
Sandkaker	150 – 160	20 – 40	1 /4
Short bread / Mør-deigsbakst/gjærbakst	140	25 – 45	1 /4
Småkaker av sukker-brøddeig	160 – 170	25 – 40	1 /4
Småkaker av egge-hvite, marengs	80 – 100	130 – 170	1 /4
Makroner	100 – 120	40 – 80	1 /4
Kjeks av gjærdeig	160 – 170	30 – 60	1 /4

Lavtemperatursteking

Bruk denne funksjonen til å tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk. Denne funksjonen egner seg ikke til oppskrifter som grytestek eller fete svinesteker. Du kan bruke Matsensor for å forsikre deg om at kjøttet har riktig kjernetemperatur.

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i kapittelet "Råd og tips".

I løpet av de første 10 minuttene kan du stille inn ovnen på en temperatur på mellom 80 °C og 150 °C, standard er 90 °C. Etter at temperaturen er valgt vil ovnen fortsette tilberedningen ved 80 °C. Ikke bruk denne funksjonen til fjærfe.

ⓘ Tilbered alltid uten lokk når du bruker denne funksjonen.

1. Brun kjøttet i en panne på komfyrtoppen på en veldig høy varmeinnstilling i 1 – 2 minutter på hver side.
2. Legg kjøttet i den varme langpannen på risten i ovnen.
3. Sett steketermometeret inn i kjøttet.
4. Velg funksjonen Lavtemperatursteking og still inn riktig kjernetemperatur.

Mat	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasse-ring
Roastbiff	1 – 1,5	150	120 – 150	1
Oksefilet	1 – 1,5	150	90 – 110	1

Mat	Mengde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasse-ring
Kalvestek	1 – 1,5	150	120 – 150	1
Biff	0,2–0,3	120	20 – 40	1

Pizzafunksjon

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Pizza (tynn bunn)[1)]	200 – 230	15 – 20	2
Pizza (med mye fyll)[2)]	180 – 200	20 – 30	2
Terter	180 – 200	40 – 55	1
Spinatkake	160 – 180	45 – 60	1
Quiche Lorraine (fin-bakst)	170 – 190	45 – 55	1
Terte	170 – 190	45 – 55	1
Ostekake	140 – 160	60 – 90	1
Eplekake, tildekket	150 – 170	50 – 60	1
Grønnsakspai	160 – 180	50 – 60	1
Usyret brød[1)]	230	10 – 20	2
Bakverk av butter-deig[1)]	160 – 180	45 – 55	2
Flammekake[1)]	230	12 – 20	2
Piroger (russisk ver-sjon av calzone)[1)]	180 – 200	15 – 25	2

1) Forvarm ovnen.
2) Bruk en grill-/stekepanne.

Steking

Bruk varmebestandig ovnsutstyr.

Store steker kan stekes direkte i brettet, eller på ovnsristen over brettet.

Ha litt vann på brettet for å hindre at stekesky eller fett brenner seg fast.

Kjøttsorter med skorpe kan du steke i stekeformen uten lokk.

Snu steken etter 1/2-2/3 av tilberedningstiden.

Slik får du kjøttet saftigere:
- stek magert kjøtt i stekeformen med lokk eller bruk stekeposen.
- stek kjøtt og fisk i store stykker (1 kg eller mer).
- øs store steker og fugl med stekesjyen flere ganger under stekingen.

Steketabeller

Storfekjøtt

Mat	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Grytestek	Over-/Undervarme	1 – 1,5 kg	230	120 – 150	1
Roastbiff eller filet: lett stekt - rød[1)]	Gratinering Med Vifte	per cm tykkelse	190 – 200	5 – 6 pr cm tykkelse	1
Roastbiff eller filet: medium - rosa	Gratinering Med Vifte	per cm tykkelse	180 – 190	6 – 8 cm tykkelse	1
Roastbiff eller filet: godt stekt - grå	Gratinering Med Vifte	per cm tykkelse	170 – 180	8 – 10 pr cm tykkelse	1

1) Forvarm ovnen.

Svinekjøtt

Mat	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Skulder, nakke, skinkeknoke	Gratinering Med Vifte	1 – 1,5 kg	160 – 180	90 – 120	1
Kotelett, ribbe	Gratinering Med Vifte	1 – 1,5 kg	170 – 180	60 – 90	1
Kjøttpudding	Gratinering Med Vifte	750 g – 1 kg	160 – 170	50 – 60	1
Svineknoke (kokt på forhånd)	Gratinering Med Vifte	750 g – 1 kg	150 – 170	90 – 120	1

Kalvekjøtt

Mat	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasse-ring
Kalvestek	Gratine-ring Med Vifte	1 kg	160 – 180	120 – 150	1
Kalveskanker	Gratine-ring Med Vifte	1,5 – 2 kg	160 – 180	120 – 150	1

Lammekjøtt

Mat	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasse-ring
Lammestek med ben, lam-mestek	Gratine-ring Med Vifte	1 – 1,5 kg	150 – 180	100 – 120	1
Lammesadel	Gratine-ring Med Vifte	1 – 1,5 kg	160 – 180	40 – 60	1

Småvilt

Mat	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplasse-ring
Harerygg, vill kanin etappe 1)	Over-/ Under-varme	opptil 1 kg	230	30 – 40	1
Dyrerygg	Over-/ Under-varme	1,5 – 2 kg	210 – 220	35 – 40	1
Lårstykke av hjort	Over-/ Under-varme	1,5 – 2 kg	180 – 200	60 – 90	1

1) Forvarm ovnen.

Fjærkre

Mat	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Kylling, vårkylling	Gratinering Med Vifte	200–250 g hver	200 – 220	30 – 50	1
Kylling, delt i to	Gratinering Med Vifte	400–500 g hver	190 – 210	35 – 50	1
Biter av fjærkre	Gratinering Med Vifte	1 – 1,5 kg	190 – 210	50 – 70	1
And	Gratinering Med Vifte	1,5 – 2 kg	180 – 200	80 – 100	1

Fisk (dampet)

Mat	Funksjon	Antall	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Hel fisk	Over-/ Undervarme	1 – 1,5 kg	210 – 220	45 – 60	1

Grill

- Grill alltid med maksimum temperaturinnstilling.
- Sett risten inn på brettplasseringen som anbefales i grilltabellen.
- Sett alltid inn langpannen på nederste brettplassering for å samle opp fettet.
- Grill kun flate stykker av kjøtt eller fisk.
- Forvarm alltid den tomme ovnen med grillfunksjonen i 5 minutter.

⚠ **FORSIKTIG!** Ha alltid ovnsdøren lukket når du griller.

Grill

Mat	Temperatur (°C)	Grilltid (min.)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Roastbiff, Medium – Rosa	210 – 230	30 – 40	30 – 40	1
Oksefilet, Medium – Rosa	230	20 – 30	20 – 30	1
Svinerygg	210 – 230	30 – 40	30 – 40	1

Mat	Temperatur (°C)	Grilltid (min.)		Skuffplassering
		1. side	2. side	
Kam av kalv	210 – 230	30 – 40	30 – 40	1
Lammerygg	210 – 230	25 – 35	20 – 35	1
Hel fisk, 500 – 1 000 g	210 – 230	15 – 30	15 – 30	1

Max. Grill

Mat	Grilltid (min.)		Skuffplassering
	1. side	2. side	
Burgers / Burgere	9 – 13	8 – 10	3
Svinefilet	10 – 12	6 – 10	3
Pølser	10 – 12	6 – 8	3
Filetbiffer av okse, kalv	7 – 10	6 – 8	3
Toast / Ristet brød	1 – 3	1 – 3	3
Varme smørbrød	6 – 8	–	3

Frossen Mat

- Fjern emballasjen fra maten. Legg maten på en tallerken.
- Ikke dekk til med tallerken eller skål. Det kan forlenge tinetiden.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Frossen pizza	200 – 220	15 – 25	2
Frossen panpizza	190 – 210	20 – 25	2
Avkjølt pizza	210 – 230	13 – 25	2
Frosne pizzabiter	180 – 200	15 – 30	2
Pommes frites, tynne	200 – 220	20 – 30	2
Pommes frites, tykke	200 – 220	25 – 35	2
Potetbåter / croquetter	220 – 230	20 – 35	2
Reven Potetegrateng	210 – 230	20 – 30	2

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Fersk lasagne/cannelloni	170 – 190	35 – 45	2
Frossen Lasagne / Cannelloni	160 – 180	40 – 60	2
Ovnsbakt ost	170 – 190	20 – 30	2
Kyllingvinger	190 – 210	20 – 30	2

Frossen ferdigmat

Mat	Funksjon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Frossen pizza	Over-/Undervarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2
Pommes frites[1)] (300 – 600 g)	Over-/Undervarme eller Gratinering Med Vifte	200 – 220	etter produsentens anvisninger	2
Baguetter	Over-/Undervarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2
Fruktkake	Over-/Undervarme	etter produsentens anvisninger	etter produsentens anvisninger	2

1) Snu pommes frites 2 eller 3 ganger under tilberedning.

Tine

- Ta av innpakningen og legg maten på en tallerken.
- Bruk den første brettplasseringen nedenfra.
- Ikke dekk til maten med skål eller tallerken ettersom dette kan forlenge tinetiden.

Mat	Antall	Opptiningstid (min)	Ettertiningstid (min)	Kommentarer
Kylling	1 kg	100 – 140	20 – 30	Legg kyllingen på et snudd tefat på en stor tallerken. Snu etter halve steketiden.
Kjøtt	1 kg	100 – 140	20 – 30	Snu etter halve steketiden.

Mat	Antall	Opptiningstid (min)	Ettertiningstid (min)	Kommentarer
Kjøtt	500 g	90 - 120	20 – 30	Snu etter halve steketiden.
Ørret	150 g	25 – 35	10 – 15	–
Jordbær	300 g	30 - 40	10 – 20	–
Smør	250 g	30 - 40	10 – 15	–
Fløte	2 x 200 g	80 - 100	10 – 15	Pisk kremen mens den fremdeles er litt frossen.
Bløtkake	1,4 kg	60	60	-

Hermetisering

Bruk kun konserveringsglass med samme størrelse.

Ikke bruk glass med skrulokk eller bajonettlokk eller metallbokser.

Bruk nederste spor for denne funksjonen.

Ikke sett mer enn seks en liters konserveringsglass på stekebrettet.

Fyll krukkene like mye og lukk med en klemme.

Glassene skal ikke berøre hverandre.

Fyll ca. 1/2 liter vann på stekebrettet slik at det dannes tilstrekkelig med fuktighet i stekeovnen.

Når væsken i krukkene så vidt begynner å koke (etter ca. 35-60 minutter for enliterskrukker), slår du av stekeovnen eller reduserer temperaturen til 100 °C (se tabellen).

Myk frukt

Mat	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Jordbær/blåbær/ bringebær/modne stikkelsbær	160 - 170	35 - 45	-

Steinfrukt

Mat	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Pærer/kveder/plom-mer	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grønnsaker

Mat	Temperatur (°C)	Koketid til småkoking begynner (min)	Fortsette å koke ved 100 °C (min)
Gulrøtter[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agurker	160 - 170	50 - 60	-
Blandede grønnsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrot/erter/asparges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) La stå i ovnen etter at den er slått av.

Tørking

Mat	Temperatur (°C)	Tid (t)	Skuffplassering
Bønner	60 – 70	6 – 8	2
Paprika	60 – 70	5 – 6	2
Suppegrønnsaker	60 – 70	5 – 6	2
Sjampinjonger	50 – 60	6 – 8	2
Urter	40 – 50	2 – 3	2
Plommer	60 – 70	8 – 10	2
Aprikoser	60 – 70	8 – 10	2
Epleskiver	60 – 70	6 – 8	2
Pærer	60 – 70	6 - 9	2

Brød Forvarming anbefales ikke.

Tilsett 100 ml vann i vannskuffen.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Formbrød	180 - 200	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Skuffplassering
Rugbrød	190 - 210	50 - 70	1
Mørkt brød	180 - 200	50 - 70	1
Helkornbrød	170 - 190	60 - 90	1

Tabell for steketermometer

Storfekjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)
Ribbe/filetstek: lett stekt - rød	45 – 50
Ribbe/filetstek: medium - rosa	60 – 65
Ribbe/filetstek: godt stekt - grå	70 – 75

Svinekjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)
Skulder/nakke/ skinke av svin	80 – 82
Koteletter (rygg)/ røkt svinekam	75 – 80
Kjøttpudding	75 – 80

Kalvekjøtt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)
Kalvestek	75 – 80
Kalveskanker	85 – 90

Fårestek/lam

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)
Fårelår	80 – 85
Fåresadel	80 – 85
Lammestek med ben / lammelår	70 – 75

Småvilt

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)
Harerygg	70 – 75
Vill kanin etappe	70 – 75
Hel hare	70 – 75
Dyrerygg	70 – 75
Lårstykke av rådyr/ hjort	70 – 75

Fisk

Mat	Kjernetemperatur for maten (°C)
Laks	65 – 70
Ørret	65 – 70

Automatiske programmer

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Automatiske programmer

De automatiske programmene gir de riktige innstillingene for alle typer kjøtt eller andre oppskrifter.

- Kjøttprogrammer med funksjonen: Vektautomatikk (meny: Tilberedningshjelp) – Denne funksjonen beregner steketiden automatisk. For å bruke denne må du angi matvekt.
- Kjøttprogrammer med funksjonen: Automatisk matsensor (meny: Tilberedningshjelp) – Denne funksjonen beregner steketiden automatisk. For å bruke denne må du angi kjernetemperatur. Når programmet er ferdig, høres et lydsignal.
- Oppskriftprogrammer (meny: Tilberedningshjelp) – Denne funksjonen bruker forhåndsinnstilte verdier for en rett.

Boller med funksjonen: Vektautomatikk
Svinestek
Kalvestek
Braisert kjøtt
Viltstek
Lammestek
Hel kylling
Hel kalkun

Boller med funksjonen: Vektautomatikk
Hel and
Hel gås

Boller med funksjonen: Automatisk matsensor
Svinekam
Roastbiff
Skandinav. Roast Beef
Kam av vilt
Lammestek, Rosa
File'T Av Fjærkre
Hel Fisk

Kategorier

I menyen Tilberedningshjelp er rettene delt inn i flere kategorier:

- Svin/Kalv
- Okse/Vilt/Lam
- Fjærkre
- Fisk
- Myk Kake
- Dessert
- Pizza/Pai/Brød
- Retter I Ildfast Form
- Mellomrett
- Halvfabrikata

Svin/Kalv

Svinestek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 2 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 20 – 40 mm væske. Snu steken etter omtrent 30 minutter.

- Brettplassering: 1

Svinekam

Innstillinger:

Automatisk steketermometer, kjernetemperatur 75 °C.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Svineknoke

Ingredienser:

- 1 svineknoke 0,8 – 1,2 kg
- 2 ss olje
- 1 ts salt
- 1 ts søt paprika
- 1/2 ts basilikum
- 1 liten boks med sjampinjong i skiver (280 g)
- suppegrønnsaker (gulrot, purre, selleri, persille)
- vann

Fremgangsmåte:

Skjær striper i svoren rundt hele svineknoken. Bland olje, salt, paprika og basilikum sammen og smør inn svineknoken. Legg svineknoken i en stekeform og strø soppen over den. Ha i suppegrønnsaker og vann. Bunnen bør være dekket med en dybde på 10 – 15 mm. Snu steken etter omtrent 30 minutter.

- Tid i produktet: 160 minutter
- Brettplassering: 1

Bogsteik Av Svin

Ingredienser:

- 1,5 kg bogstek av svinekjøtt, med skinn, fra en ung gris
- salt
- pepper
- 2 ss olivenolje
- 150 g selleri skåret i tynne skiver
- 1 purre i skiver
- 1 liten boks finhakkede tomater (400 g)
- 250 ml fløte
- 2 hvitløksfedd, skrellet og knust
- fersk rosmarin og timian

Fremgangsmåte:

Skjær ruter i svoren med en skarp kniv. Krydre med salt og pepper og brun på alle sider med olivenoljen i en stekepanne på kokesonen, og ta den deretter av varmen. Ha søt selleri og purre sammen med litt olje i en stekepanne, tilsett deretter tomat, fløte, hvitløksfedd, rosmarin og timian, rør om og legg bogsteiken av svinekjøtt på toppen. Sett inn i produktet.

- Tid i produktet: 130 minutter
- Brettplassering: 1

Kalvestek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 2 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10 – 20 mm væske. Dekk med et lokk.

- Brettplassering: 1

Kalveknoke

Ingredienser:

- 1 knoke av kalv, 1,5 – 2 kg
- 4 skiver kokt skinke
- 2 ss olje
- 1 ts salt
- 1 ts søt paprika
- 1/2 ts basilikum
- 1 liten boks med sjampinjong i skiver (280 g)
- suppegrønnsaker (gulrot, purre, selleri, persille)
- vann

Fremgangsmåte:

Skjær 8 snitt på langs rundt hele kalveknoken. Skjær de fire skivene av kokt skinke i to og legg i snittene. Bland olje, salt, paprika og basilikum sammen og smør inn kalveknoken. Legg kalveknoken i en stekeform og strø soppen over den. Ha suppegrønnsaker og vann oppi sammen med kalveknoken. Bunnen skal dekkes med 10–15 mm væske. Snu steken etter ca. 30 minutter.

- Tid i produktet: 160 minutter
- Brettplassering: 1

Ossobuco

Ingredienser:

- 4 ss smør til bruning
- 4 skiver kalveskank, ca. 3 – 4 cm tykke (skåret over benet)
- 4 mellomstore gulrøtter, skåret i små terninger
- 4 selleristilker, skåret i små terninger
- 1 kg modne tomater, skrellet, halvert, kjerner fjernet og skåret i terninger
- 1 bunt persille, vasket og grovhakket
- 4 ss smør
- 2 ss mel til å vende kjøttet i
- 6 ss olivenolje
- 250 ml hvitvin
- 250 ml kjøttkraft
- 3 mellomstore løk, skrellet og finhakket
- 3 hvitløksfedd, skrellet og skåret i tynne skiver
- 1/2 ts hver av timian og oregano
- 2 laurbærblader
- 2 nellikspikre
- salt, nykvernet svart pepper

Fremgangsmåte:

Smelt 4 ss smør i en stekeform og stek grønnsakene. Ta grønnsakene ut av stekeformen.

Vask kalveskankskivene, tørk av, krydre dem og vend dem i melet. Rist av overflødig mel. Varm olivenoljen og brun skivene på middels sterk varme til de er gyllenbrune.

Ta ut kjøttet og hell av overflødig olivenolje fra stekepannen.

Spe kjøttsaften i stekepannen med 250 ml vin, ha i kasserolle og la småkoke en stund. Tilsett 250 ml kjøttkraft og tilsett persille, timian, oregano og tomatterninger. Smak til med salt og pepper. Kok opp på nytt.

Ha grønnsakene i stekepannen, legg kjøttet på toppen og hell sausen over. Legg lokket på stekepannen og sett den i produktet.

- Tid i produktet: 120 minutter
- Brettplassering: 1

Fylt Kalvekjøtt

Ingredienser:

- 1 rundstykke
- 1 egg
- 200 g kjøttdeig
- salt, pepper
- 1 løk, hakket
- hakket persille
- 1 kg kalvebryst (med utskåret lomme)
- suppegrønnsaker (gulrot, purre, selleri, persille)
- 50 g bacon
- 250 ml vann

Fremgangsmåte:

Legg rundstykket i bløt i vann og klem deretter ut vannet. Bland det deretter med egg, kjøttdeig, salt, pepper, hakket løk og persille.

Krydre kalvebrystet (med utskåret lomme) og fyll lommen med kjøttfyllet. Sy deretter igjen åpningen.

Legg kalvebrystet i en stekeform, tilsett suppegrønnsaker, bacon og vann. Snu steken etter omtrent 30 minutter.

- Tid i produktet: 100 minutter
- Brettplassering: 1

Kjøttpudding

Ingredienser:

- 2 tørre rundstykker
- 1 løk
- 3 ss hakket persille
- 750 g blandet kjøttdeig
- 2 egg
- salt, pepper og paprika
- 100 g baconskiver

Fremgangsmåte:

Legg de tørre rundstykkene i bløt i vann og klem deretter ut vannet. Skrell løken og finhakk den, damp og tilsett hakket persille.

Bland kjøttdeigen, eggene, rundstykkene med vannet klemt ut og løken. Krydre med salt, pepper og paprika, og plasser den i en firekantet stekeform og dekk med baconskiver. Tilsett litt vann og sett formen i produktet.

- Tid i produktet: 70 minutter
- Brettplassering: 1

Okse/Vilt/Lam

Roastbiff

Innstillinger:

Automatisk steketermometer.
Kjernetemperatur for:
- Lett stekt – Rød – 48 °C
- Medium – Rosa – 65 °C
- Godt stekt – Grå – 70 °C

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Skandinav. Roast Beef

Innstillinger:

Automatisk steketermometer.
Kjernetemperatur for:
- Lett stekt – Rød – 50 °C
- Medium – Rosa – 65 °C
- Godt stekt – Grå – 70 °C

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Braisert kjøtt

ⓘ Ikke bruk dette programmet for roastbiff og svinekam.

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 2 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10 – 20 mm væske. Dekk med et lokk.

- Brettplassering: 1

Marinert Oksestek

For å lage marinaden:

- 1 l vann
- 500 ml vineddik
- 2 ts salt
- 15 pepperkorn
- 15 einerbær
- 5 laurbærblader
- 2 knipper suppegrønnsaker (gulrøtter, purre, selleri, persille)
  Kok alt sammen og la det avkjøles.
- 1,5 kg oksestek
  Hell marinaden over kjøttet slik at det er helt dekket, og la det stå i 5 dager.

Ingredienser til steken:

- salt
- pepper
- suppegrønnsaker fra marinaden

Fremgangsmåte:

Ta oksesteken ut av marinaden og tørk av den. Krydre med salt og pepper og brun på alle sider i en stekepanne, og tilsett litt suppegrønnsaker fra marinaden.

Hell marinade i stekeformen. Bunnen bør være dekket med en dybde på 10 – 15 mm. Legg lokket på stekepannen og sett den i produktet.

- Tid i produktet: 150 minutter
- Brettplassering: 1

Kam av vilt

Innstillinger:

Automatisk steketermometer. Kjernetemperatur 70 °C.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Viltstek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 2 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10 – 20 mm væske. Dekk med et lokk.

- Brettplassering: 1

Kanin

Ingredienser:

- 2 haresadler
- 6 einerbær (knuste)
- salt og pepper
- 30 g smeltet smør
- 125 ml rømme
- suppegrønnsaker (gulrot, purre, selleri, persille)

Fremgangsmåte:

Gni inn haresadlene med knuste einerbær, salt og pepper, og pensle dem med smeltet smør.

Legg haresadlene i en stekeform, hell over rømmen og tilsett suppegrønnsakene.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1

Kanin i sennepssaus

Ingredienser:

- 2 harer, 800 g hver
- salt og pepper
- 2 ss olivenolje
- 2 grovhakkede løk
- 50 g bacon i terninger
- 2 ss mel
- 375 ml kyllingkraft
- 125 ml hvitvin
- 1 ts frisk timian
- 125 ml kremfløte
- 2 ss dijon-sennep

Fremgangsmåte:

Skjær harene i 8 like store biter. Krydre med salt og pepper og brun på alle sider i en stekepanne på kokesonen.

Ta ut harebitene og brun løken og baconet. Strø mel over og rør inn. Rør inn kyllingkraften, hvitvinen og timianen og la det koke opp.

Tilsett rømme og dijon-sennep. Legg kjøttet tilbake i pannen, legg på lokket og sett pannen inn i produktet.

- Tid i produktet: 90 minutter
- Brettplassering: 1

Villsvin

For å lage marinaden:

- 1,5 l rødvin
- 150 g knollselleri
- 150 g gulrøtter
- 2 løk
- 5 laurbærblader
- 5 nellikspikre
- 2 knipper suppegrønnsaker (gulrøtter, purre, selleri, persille)
  Kok alt sammen og la det avkjøles.
- 1,5 kg villsvinstek (skulder)
  Hell marinaden over kjøttet slik at det er helt dekket, og la det stå i 3 dager.

Ingredienser til steken:

- salt
- pepper
- suppegrønnsaker fra marinaden
- 1 liten boks kantarell

Fremgangsmåte:

Ta villsvinsteken ut av marinaden og tørk den. Krydre med salt og pepper og brun på alle sider i en stekepanne på kokesonen. Tilsett kantarellene og litt av suppegrønnsakene fra marinaden.

Hell marinade i stekeformen. Bunnen skal dekkes med 10–15 mm marinade. Legg lokket på stekepannen og sett den i produktet.

- Tid i produktet: 140 minutter
- Brettplassering: 1

Lammestek

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 000 og 2 000 g.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak og legg det i en ildfast form. Tilsett vann eller annen væske, bunnen skal dekkes med 10 – 30 mm væske. Dekk med et lokk.

- Brettplassering: 1

Lammestek, Rosa

Innstillinger:

Automatisk steketermometer.
Kjernetemperatur 70 °C.

Fremgangsmåte:

Krydre kjøttet etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Lammestek med ben

Ingredienser:

- 2,7 kg lammekjøtt med ben
- 30 ml olivenolje
- salt
- pepper
- 3 hvitløksfedd
- 1bunt fersk rosmarin (ev. 1 ts tørket)
- vann

Fremgangsmåte:

Vask lammesteken med ben og tørk det. Gni det inn med olivenolje og lag snitt i kjøttet. Smak til med salt og pepper. Skrell hvitløksbåtene og skjær dem i skiver. Trykk hvitløksskivene og små rosmarinkvaster inn i snittene i kjøttet.

Legg lammelåret i en stekeform og tilsett vann. Bunnen skal dekkes med 10–15 mm væske. Snu steken etter ca. 30 minutter.

- Tid i produktet: 165 minutter
- Brettplassering: 1

Fjærkre

Hel kylling

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 900 og 2 100 g.

Fremgangsmåte:

Legg kyllingen i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brettplassering: 1

Hel kalkun

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 700 og 4 700 g.

Fremgangsmåte:

Legg kalkunen i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brettplassering: 1

Hel and

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 1 500 og 3 300 g.

Fremgangsmåte:

Legg anden i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brettplassering: 1

Hel gås

Innstillinger:

Automatisk vekt. Innstillingsområde for vekt mellom 2 300 og 4 700 g.

Fremgangsmåte:

Legg gåsen i et ildfast fat og krydre etter smak. Etter ca. 30 minutter skal den snus. Displayet viser en påminnelse.

- Brettplassering: 1

File'T Av Fjærkre

Innstillinger:

Automatisk steketermometer, kjernetemperatur 75 °C.

Fremgangsmåte:

Krydre kalkunbrystet (uten ben) etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Kyllinglår

Ingredienser:

- 4 kyllinglår på 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml kremfløte
- 1 ts salt
- 1 ts paprika
- 1 ts karri
- 1/2 ts pepper
- 250 g hermetisk, skivet sopp
- 20 g maisenna

Fremgangsmåte:

Vask kyllinglårene og legg dem i en stekeform. Bland resten av ingrediensene og hell blandingen over kyllinglårene.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Coq au Vin

Ingredienser:

- 1 kylling
- salt
- pepper
- 1 ss mel

- 50 g klaret smør
- 500 ml hvitvin
- 500 ml kyllingkraft
- 4 ss soyasaus
- 1/2 bunt persille
- 1 timiankvast
- 150 g bacon i terninger
- 250 g kastanjesopp, renset og skåret i fire deler
- 12 sjalottløk, skrellet
- 2 hvitløksfedd, skrellet og knust

Fremgangsmåte:

Vask kyllingen og krydre den med salt og pepper. Strø melet over kyllingen.

Varm det klarede smøret i en stekepanne på kokesonen. Brun kyllingen på alle sider. Hell over hvitvinen, kyllingkraften og soyasausen og la det koke opp.

Tilsett persille, timian, baconterninger, sopp, sjalottløk og hvitløk.

La det koke opp igjen, legg på lokket og sett pannen inn i produktet.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Stekt and med appelsin

Ingredienser:

- 1 and (1,6 – 2,0 kg)
- salt
- pepper
- 3 appelsiner, skrellet, uten stein og skåret i terninger
- 1/2 ts salt
- 2 appelsiner til saft
- 150 ml sherry

Fremgangsmåte:

Vask anden, krydre den med salt og pepper og gni den inn med appelsinskall.

Fyll anden med appelsinterninger krydret med salt og sy den sammen.

Legg anden i stekeformen med brystet ned.

Klem saften ut av appelsinene. Bland saften med sherryen og hell over anden.

Sett anden i produktet. Snu etter 30 minutter. Det høres et lydsignal.

- Tid i produktet: 90 minutter
- Brettplassering: 1

Fylt Kylling

Ingredienser:

- 1 kylling, 1,2 kg (med krås)
- 1 ss olje
- 1 ts salt
- 1/4 ts paprika
- 50 g strøkavring
- 3 – 4 ss melk
- 1 løk, hakket
- 1 bunt persille, hakket
- 20 g smør
- 1 egg
- salt og pepper

Fremgangsmåte:

Vask og tørk av kyllingen. Bland olje, salt og paprika og gni inn kyllingen med blandingen.

Fyll: Bland brødsmuler og melk. Legg hakket løk, persille og smør i en panne og damp. Finhakk hjertet, leveren og magen og tilsett et egg. Bland deretter alt sammen og krydre med salt og pepper.

Legg kyllingbryst i en stekeform, og sett den i produktet. Snu etter 30 minutter. Det høres et lydsignal.

- Tid i produktet: 90 minutter
- Brettplassering: 1

Posjert kyllingbryst

Ingredienser:

- 4 kyllingbryst, utbenet
- salt, pepper, paprika og karripulver

Fremgangsmåte:

Krydre kyllingbrystene og legg dem i et glassfat i ovnen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 450 ml vann i vannskuffen

Fisk

Hel Fisk

Innstillinger:

Automatisk steketermometer, kjernetemperatur 65 °C.

Fremgangsmåte:

Krydre fisken etter smak, sett inn steketermometeret og legg kjøttet i en ildfast form.

- Brettplassering: 1

Fiskefilét

Ingredienser:

- 600 – 700 g filet av gjedde, laks eller sjøørret
- 150 g revet ost
- 250 ml kremfløte
- 50 g strøkavring
- 1 ts estragon
- hakket persille
- salt, pepper
- sitron
- smør

Fremgangsmåte:

Mariner fiskefiletene med sitronsaft og la det ligge en stund i marinade. Tørk deretter av overflødig sitronsaft med tørkepapir. Krydre fiskefiletene med pepper og salt på begge sider. Legg deretter fiskefiletene i en smurt ildfast form.

Bland revet ost, fløte, strøkavring, estragon og hakket persille. Fordel blandingen over fiskefiletene med en gang, og legg små smørflak på toppen av blandingen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1

Ovnsrett Av Tørrfisk

Ingredienser:

- 800 g tørket torsk
- 2 ss olivenolje
- 2 store løk
- 6 skrellede hvitløksfedd
- 2 purrer
- 6 røde paprikaer
- 1/2 boks hakkede tomater (200 g)
- 200 ml hvitvin
- 200 ml kokebuljong
- pepper, salt, timian, oregano

Fremgangsmåte:

Legg tørket torsk i bløt over natten. Dagen etter, tørk av den tørkede torsken og legg den i en kasserolle med rent vann.Sett kasserollen på en kokesone og la det koke opp. Ta så kasserollen av varmen og la det avkjøles.

Ha olivenolje i en stekepanne og varm opp. Skrell løken og skjær den i tynne skiver. Knus de skrellede hvitløksfeddene. Skjær purren i skiver og vask den. Legg alt i den varme oljen og la det steke en kort stund. Ta ut kjernene fra paprikaene og skjær dem i strimler. Ha dem deretter i stekepannen sammen med de hakkede tomatene.

Tilsett hvitvin og kokebuljong og la det småkoke en stund. Krydre med pepper, salt, timian og oregano og la det småkoke i pannen i 15 minutter til.

Ta den avkjølte, tørkede torsken ut av kasserollen og klapp den tørr med kjøkkenpapir. Ta av skinnet og fjern ben og finner. Del opp fisken i skiver og legg den i en ildfast form sammen med grønnsakene.

- Tid i produktet: 30 minutter
- Brettplassering: 1

Fisk på saltseng

Ingredienser:

- en hel fisk, ca. 1,5 - 2 kg
- 2 uvoksede sitroner
- 1 fennikel
- 4 kvaster frisk timian
- 3 kg grovsalt

Fremgangsmåte:

Vask fisken og gni den inn med saften fra to uvoksede sitroner.

Skjær fennikelen i tynne skiver og fyll fisken med fennikel og fersk timian.

Ha halvparten av saltet i et stekefat og legg fisken på toppen. Legg den andre halvparten av saltet oppå fisken og trykk det godt ned.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Fylt Blekksprut

Ingredienser:

- 1 kg mellomstor blekksprut, renset
- 1 stor løk
- 2 ss olivenolje
- 90 g kokt, langkornet ris
- 4 ss pinjekjerner
- 4 ss korinter (rosiner)
- 2 ss hakket persille
- salt, pepper
- saft fra en sitron
- 4 ss olivenolje
- 150 ml vin
- 500 ml tomatjuice

Fremgangsmåte:

Gni akkaren godt inn med salt og skyll den deretter av under rennende vann.

Skrell løken, hakk fint og damp med to spiseskjeer olivenolje til løken er gjennomskinnelig. Ha langkornet ris, pinjekjerner, korinter og hakket persille oppi sammen med løken og krydre med salt, pepper og saften fra en sitron. Fyll akkaren forsiktig med blandingen og sy igjen åpningen.

Ha fire ss olivenolje i en stekepanne og brun blekkspruten. Tilsett vin og tomatjuice.

Legg lokket på stekepannen og sett den i produktet.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 1

Dampet Fisk

Ingredienser:

- 400 g poteter
- 2 bunter vårløk
- 2 hvitløksfedd
- 1 liten boks hakkede tomater (400 g)
- 4 laksefileter
- saft fra en sitron
- salt og pepper
- 75 ml grønnsakskraft
- 50 ml hvitvin
- 1 kvast frisk rosmarin
- 150 ml vin
- 1/2 bunt frisk timian

Fremgangsmåte:

Vask potetene, skrell dem, skjær dem i fire og kok dem i vann med salt i 25 minutter. Hell av vannet og skjær potetene i skiver.

Vask vårløken og skjær den i tynne skiver. Skrell hvitløksfeddene og skjær dem i biter. Bland løken, hvitløken og de hakkede tomatene.

Stenk laksefiletene med saften av en sitron og la det stå og marinere. Tørk deretter av filetene og krydre dem med salt og pepper.

Bland grønnsakene og potetene og legg dem i et smurt ildfast fat. Krydre og legg laksen på toppen.

Hell grønnsakskraft og hvitvin over, fordel rosmarin og timian på toppen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1

Janssons Fristelser

Ingredienser:

- 8 – 10 poteter
- 2 løk
- 125 g ansjosfileter
- 300 ml fløte
- 2 ss strøkavring
- pepper
- nyhakket timian
- 2 ss smør

Fremgangsmåte:

Vask potetene, skrell dem og skjær dem i tynne strimler. Skrell løken og skjær den i strimler.

Smør et ildfast fat med smøret. Legg en tredjedel av potetene og løken i fatet. Legg ansjosfiletene oppå og dekk med en ny tredjedel av løken og potetene. Som neste lag, fordel resten av ansjosfiletene. Legg på resten av løken og potetene, med potetene som det øverste laget.

Strø over pepper og hakket timian.

Hell laken fra ansjosen over og tilsett fløten. Strø over strøkavring og legg små smørklumper på toppen.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 2

Kokt fisk (ørret)

Ingredienser:

- 1 sitron
- fisk

Fremgangsmåte:

Vask, tørk og ha sitronsaft over fisken, innvendig og utvendig. La trekke en stund og krydre deretter med salt og pepper. Legg fisken i en bolle av rustfritt stål med en perforert innsats.

- Tid i produktet: 30 minutter
- Brettplassering: 1

Myk Kake

Sitron Bløtkake

Ingredienser til deigen:

- 250 g smør
- 200 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 4 egg
- 150 g hvetemel
- 150 g maismel
- 1 strøken ts bakepulver
- revet skall av 2 sitroner

Ingredienser til glaseringen:

- 125 ml sitronsaft
- 100 g melis

Andre:

- Brødform, 30 cm lang
- Margarin til smøring
- Strøkavring til strøing

Fremgangsmåte:

Ha smør, sukker, sitronskall, vaniljesukker og salt i en bolle og rør det til en luftig masse. Ha i eggene, ett og ett, og rør det luftig igjen.

Ha melet blandet med maisenna og bakepulver i massen og rør forsiktig.

Hell deigen i den smurte og strødde brødformen, stryk den glatt og sett den inn i produktet.

Etter steking blandes sitronsaft og melis. Snu den ferdigstekte kaken på et stykke aluminiumsfolie.

Brett folien opp langs kantene på kaken slik at glasuren ikke renner utover. Stikk huller i kaken med en trepinne og smør glasuren utover med en slikkepott. La kaken trekke litt.

- Tid i produktet: 75 minutter
- Brettplassering: 1

Formkake

Ingredienser:

- 5 egg
- 340 g sukker
- 100 g smeltet smør
- 360 g hvetemel
- 1 pakke bakepulver (ca. 15 g)
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 200 ml kaldt vann

Andre:

- Rund bakeform, 28 cm, svart, med bakepapir i bunnen

Fremgangsmåte:

Ha sukker, egg, vaniljesukker og salt i en bakebolle og rør det sammen i 5 minutter. Tilsett deretter smeltet smør til blandingen.

Tilsett melet med bakepulveret iblant i kremblandingen og rør i.

Tilsett kaldt vann til slutt og bland alt godt. Hell blandingen i bakeformen, jevn den ut og sett i produktet.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Lett Bløtkakebunn

Ingredienser:

- 4 egg
- 2 ss varmt vann
- 50 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 100 g sukker
- 100 g hvetemel
- 100 g maismel
- 2 strøkne ts bakepulver

Andre:

- Rund bakeform, 28 cm, svart, med bakepapir i bunnen

Fremgangsmåte:

Skill eggehvitene og plommene. Pisk sammen eggeplommene med varmt vann, 50 g sukker, vaniljesukker og salt. Pisk eggehviter med 100 g sukker til det dannes topper.

Sikt mel, maisenna og bakepulver.

Bland forsiktig eggehvitene og plommene. Skjær deretter forsiktig inn i melblandingen. Hell blandingen i bakeformen, jevn den ut og sett i produktet.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1

Ostekake

Ingredienser til bunnen:

- 150 g hvetemel
- 70 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 egg
- 70 g mykt smør

Ingredienser til ostekremen:

- 3 eggehviter
- 50 g rosiner
- 2 spiseskjeer rom
- 750 g mager kvark
- 3 eggeplommer
- 200 g sukker
- saft fra én sitron
- 200 g crème fraîche
- 1 pakke vaniljesaus i pulverform, vaniljesmak (40 g eller tilsvarende mengde pulver for å lage pudding av 500 ml melk)

Andre:

- Sort, rund, smurt bakeform, 26 cm diameter

Fremgangsmåte:

Sikt melet i en bakebolle. Tilsett resten av ingrediensene og bland med en miksmaster. Sett blandingen i kjøleskapet i 2 timer.

Legg ca. 2/3 av blandingen i bunnen av den smurte kakeformen og prikk den godt med en gaffel.

Lag en kant omtrent 3 cm høy med resten av blandingen.

Pisk eggene med miksmasteren til de er stive. Skyll rosinene og la dem renne godt av seg. Hell rommen over rosinene og la dem trekke.

Bland mager kvark, eggeplommer, sukker, sitronsaft, crème fraîche og vaniljesauspulveret i en bolle og rør godt sammen.

Til sutt må du tilsette de piskede eggehvitene og rosinene i kvarkblandingen.

- Tid i produktet: 85 minutter
- Brettplassering: 1

Fruktkake

Ingredienser:

- 200 g smør
- 200 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- 3 egg
- 300 g hvetemel
- 1/2 pakke bakepulver (ca. 8 g)
- 125 g rips
- 125 g rosiner
- 60 g hakkede mandler
- 60 g kandisert sitron- eller appelsinskall
- 60 g hakkede, kandiserte kirsebær
- 70 g hele, skåldede mandler

Andre:

- Sort bakeform, 24 cm i diameter
- Margarin til smøring
- Strøkavring til strøing

Fremgangsmåte:

Ha smør, sukker, vaniljesukker og salt i en bolle og rør det hvitt. Ha i eggene, ett og ett, og rør hvitt igjen. Ha melet blandet med bakepulver i massen og rør forsiktig.

Rør frukten også inn i blandingen.

Hell røren i den smurte og strødde bakeformen og trekk røren litt høyere opp på kanten enn i midten. Dekorer kanten og midten av kaken med de hele, skåldede mandlene. Sett kaken i produktet.

- Tid i produktet: 100 minutter
- Brettplassering: 1

Tosca Kake

Ingredienser til deigen:

- 375 g hvetemel
- 20 g gjær
- 150 ml lunken melk
- 60 g sukker
- 1 klype salt
- 2 eggeplommer
- 75 g mykt smør

Ingredienser til strøkaken:

- 200 g sukker
- 200 g smør
- 1 ts kanel
- 350 g hvetemel
- 50 g hakkede nøtter
- 30 g smeltet smør

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten. Kutt opp gjæren i terninger, plasser den i hullet med melken og litt av melet fra kantene, strø mel over og la deigen heve på et varmt sted inntil melet på toppen viser sprekker.

Tilsett resten av sukkeret, eggeplommene og saltet på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig.

La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse. Kjevle ut deigen, legg den på et smurt stekebrett og la den heve på nytt.

Ha smør, sukker og kanel i en bolle og rør det sammen.

Tilsett melet og kna det sammen, slik at du lager en smulet blanding.

Bre smøret utover den hevede deigen. Fordel strøsselblandingen jevnt utover deigen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 2

Kringle

Ingredienser til deigen:

- 650 g hvetemel
- 20 g gjær
- 200 ml melk
- 40 g sukker
- 5 g salt
- 5 eggeplommer
- 200 g mykt smør

Ingredienser til fyllet:

- 250 g hakkede valnøtter
- 20 g strøkavring
- 1 teskje malt ingefær
- 50 ml melk
- 60 g honning
- 30 g smeltet smør
- 20 ml rom

Ingredienser til glasuren:

- 1 eggeplomme
- litt melk
- 50 g mandelflak

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten. Kutt opp gjæren i terninger, plasser den i hullet med melken og litt av sukkeret og melet fra kantene, strø mel over og la deigen heve på et varmt sted inntil melet på toppen viser sprekker.

Tilsett resten av sukkeret på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig. La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse.

Bland sammen alle ingrediensene til fyllet. Del deigen i tre like store stykker og kjevle dem ut til lange rektangler. Ta på en tredjedel av fyllet på hvert bit og rull deretter deigene sammen.

Lag en flette av de tre deigstykkene. Pensle overflaten av fletten med en blanding av eggeplomme og melk og strø skivede mandler over.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Tysk Ringkake

Ingredienser til bunnen:

- 500 g hvetemel
- 1 liten pakke tørrgjær (8 g tørr gjær eller 42 g fersk gjær)
- 80 g melis
- 150 g smør
- 3 egg
- 2 strøkne teskjeer salt
- 150 ml melk
- 70 g rosiner (bløtlegges på forhånd i 20 ml kirsch i 1 time)

Ingredienser til glasuren:

- 50 g hele, skrellede mandler

Fremgangsmåte:

Ha mel, tørrgjær, melis, smør, egg, salt og melk i en blandebolle og kna til en smidig gjærdeig. Dekk til deigen i bollen og la den heve i 1 time.

Kna inn de bløtlagte rosinene i deigen for hånd.

Legg mandlene enkeltvis i hvert hull i en smurt og melet gugelhupf-form (randform).

Form deretter deigen til en pølse og legg den i gugelhupf-formen. Dekk til og la heve igjen i 45 minutter.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 1

Savarinkake

Ingredienser til deigen:

- 350 g hvetemel
- 1 liten pakke tørrgjær (8 g tørr gjær eller 42 g fersk gjær)
- 75 g sukker

- 100 g smør
- 5 eggeplommer
- 1/2 ts salt
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 125 ml melk

Etter steking:

- 375 ml vann
- 200 g sukker
- 100 ml plomme-brandy eller 100 ml appelsinlikør

Fremgangsmåte:

Ha mel, tørrgjær, sukker, smør, eggeplommer, salt, vaniljesukker og melk i en blandebolle og kna til en smidig gjærdeig. Dekk til deigen i bollen og la den heve i 1 time. Legg deretter deigen i en smurt, ringformet kakeform og dekk til. La den heve igjen i 45 minutter.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1

Etter steking:

Kok opp vann og sukker og avkjøl.

Tilsett plomme-brandy eller appelsinlikør til sukkervannet og bland.

Når kaken er avkjølt, stikk flere hull i den med en trepinne og la blandingen trekke seg jevnt inn i kaken.

Brownies

Ingredienser:

- 250 g alminnelig sjokolade
- 250 g smør
- 375 g sukker
- 2 pakker vaniljesukker (ca 16 g)
- 1 klype salt
- 5 spiseskjeer vann
- 5 egg
- 375 g valnøtter
- 250 g hvetemel
- 1 ts bakepulver

Fremgangsmåte:

Brekk sjokolade i større biter og la det smelte i vannbad.

Pisk hvitt smør, sukker, vaniljesukker, salt og vann, legg til eggene og den smeltede sjokoladen.

Hakk valnøttene grovt, blant med melet og bakepulveret og skjær inn i sjokoladeblandingen.

Legg bakepapir i et stekebrett, ha i deigen og glatt den ut.

- Tid i produktet: 50 minutter
- Brettplassering: 2

Etter steking:

Avkjøl og fjern bakepapiret og kutt i firkanter.

Muffins

Ingredienser:

- 150 g smør
- 150 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (omtrent 8 g)
- 1 klype salt
- raspet skall av én uvokset sitron
- 2 egg
- 50 ml melk
- 25 g maismel
- 225 g hvetemel
- 10 g bakepulver
- 1 glass surkirsebær (375 g)
- 225 g sjokoladebiter

Andre:

- Papirformer, ca. 7 cm diameter

Fremgangsmåte:

Rør smør, sukker, vaniljesukker, salt og raspet skall av én uvokset sitron sammen. Tilsett egg og rør hvitt igjen.

Bland maisenna, mel og bakepulver og skjær inn i melkeblandingen.

Skyll surkirsebær og skjær inn i blandingen med sjokoladebiter.

Ha blandingen i papirformene, sett formene på et stekebrett og sett den inn i produktet. Hvis mulig, bruk muffinsbrett.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brettplassering: 2

Kremet Eplepai

Ingredienser:

- 2 plater original sveitsisk butterdeig (kjevlet til firkantet leiv)
- 50 g malte hasselnøtter
- 1,2 kg epler
- 3 egg
- 300 ml kremfløte
- 70 g sukker

Fremgangsmåte:

Sett butterdeigen (wienerbrød) på et godt smurt stekebrett og stikk over hele bunnen med en gaffel. Spre hasselnøttene jevnt over det hele. Skrell epler, ta ut kjernene og skjær i 12 skiver. Spre skivene jevnt utover butterdeigen. Bland egg, krem, sukker og vaniljesukker godt sammen og legg over eplene.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 2

Gulrotkake

Ingredienser til deigen:

- 150 ml solsikkeolje
- 100 g brunt sukker
- 2 egg
- 75 g sirup
- 175 g hvetemel
- 1 ts kanel
- 1/2 teskje revet ingefær
- 1 ts bakepulver
- 200 g finraspede gulrøtter
- 75 g sultaner
- 25 g raspet kokosnøtt

Ingredienser til fyllet:

- 50 g smør
- 150 g kremost
- 40 g sukkerkrystaller
- malte hasselnøtter

Andre:

- Rund, smurt bakeform, 22 cm diameter

Fremgangsmåte:

Rør sammen solsikkeolje, brunt sukker, egg og sirup. Skjær i resten av ingrediensene for blandingen.

Ha blandingen i den smurte formen.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 2

Etter steking:

Bland smør, kremost og sukkerkrystaller (om nødvendig, tilsett litt melk for å gjøre blandingen mykere).

Spre over kaken når den er avkjølt og strø malte hasselnøtter på toppen.

Mandelkake

Ingredienser til deigen:

- 5 egg
- 200 g sukker
- 100 g marsipan
- 200 ml olivenolje
- 450 g hvetemel
- 1 spiseskje kanel
- 1 pakke bakepulver (ca. 15 g)
- 50 g hakkede pistasjnøtter
- 125 g malte mandler
- 300 ml melk

Ingredienser til fyllet:

- 200 g aprikossyltetøy
- 5 spiseskjeer melis
- 1 ts kanel
- 2 ss varmt vann
- mandelflarn

Andre:

- 28 cm bakeform

Fremgangsmåte:

Pisk sammen egg, sukker og marsipan i 5 minutter, tilsett deretter langsomt olivenoljen til eggeblandingen.

Sikt melet, kanelen og bakepulveret, bland deretter inn de hakkede pistasjnøttene og hakkede mandlene i melet. Skjær deretter

forsiktig inn i eggeblandingen, sammen med melken.

Ha deigen i kakeformen når bunnen er strødd med strøkavring.

- Tid i produktet: 70 minutter
- Brettplassering: 1

Etter steking:

Varm opp aprikossyltetøyet og fordel det over kaken med en pensel. Avkjøl. Bland sammen melis, kanel og varmt vann og fordel det over kaken. Strø deretter straks mandelflak over den glaserte toppen av kaken.

Fruktterte

Ingredienser til butterdeigen:

- 200 g hvetemel
- 1 klype salt
- 125 g smør
- 1 egg
- 50 g sukker
- 50 ml kaldt vann

Ingredienser til fyllet:

- Sesongens frukt (400 g epler, pærer, sure kirsebær, osv.)
- 90 g malte mandler
- 2 egg
- 100 g sukker
- 90 g mykt smør

Andre:

- Paiform 28 cm i diameter, smurt

Fremgangsmåte:

Sikt mel i en blandebolle, bland salt og smør, skjær inn i melet i små biter. Tilsett egg, sukker og kaldt vann og kna sammen til en deig.

Avkjøl deigen i 2 timer i kjøleskapet. Rull ut den avkjølte deigen og legg i den smurte paiformen og stikk med gaffel. Rens frukt, ta ut kjerner, steiner eller frø og legg i små biter eller skiver på deigen. Ha malte mandler, egg, sukker og mykt smør i en bolle og rør sammen. Legg frukten på toppen og fordel det utover.

- Tid i produktet: 50 minutter
- Brettplassering: 1

Dessert

Karamellpudding

Ingredienser til deigen:

- 100 g sukker
- 100 ml vann
- 500 ml melk
- 1 vaniljestang
- 100 g sukker
- 2 egg
- 4 eggeplommer

Andre:

- 6 små suffléformer

Fremgangsmåte:

Ha 100 g sukker i en kasserolle. La det koke opp og smelte til lys brun karamell. Tilsett vann varsomt (vær forsiktig — det er fare for brannskader) og kok opp. Kok opp sirupen og hell deretter øyeblikkelig blandingen over i 6 små suffléformer, slik at bunnen blir dekket av karamell. Ha melken i en kasserolle, del vaniljestangen i to og skrap ut frøene med en kniv. Tilsett frøene i melken. Varm opp melken til ca. 90 °C. (Må ikke koke.) Bland egg og eggeplommer med 100 g sukker. (Skal ikke piskes.) Tilsett den varme melken langsomt i egg- og sukkerblandingen. Ha det i en form.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 500 ml vann i vannskuffen

Kokospudding

Ingredienser:

- 250 ml melk
- 370 g kokosmelk
- 6 egg
- 120 g sukker
- 1 boks mango, avrent og most

Andre:

- 6 mini-puddingformer

Fremgangsmåte:

Bland melken og kokosmelken. Pisk egg og sukker forsiktig, og tilsett blandingen i kokosmelken. Ha blandingen i puddingformene. Etter stekingen tar du puddingene ut av formene og pynter med mango.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 500 ml vann i vannskuffen

Cappuccino Kake

Til blandingen:

- 100 g mykt smør
- 90 g sukker
- 2 eggeplommer
- frøene fra en vaniljestang
- 2 ss pulverkaffe (oppløst i 50 ml varmt vann)
- 2 eggehviter
- 50 g mel
- 50 g maismel
- 1/2 ts bakepulver

Til sausen:

- 250 ml appelsinjuice
- 50 g sukker
- 1 klype kanel
- 20 ml appelsinlikør

På toppen:

- 200 ml pisket krem til pynt

Andre:

- 6 former eller kopper smurt med smør

Fremgangsmåte:

Pisk sammen smør, sukker, eggeplommer og vaniljefrø og bland deretter inn pulverkaffen rørt ut i vann. Pisk eggehvitene. Sikt mel, maisenna og bakepulver og tilsett i blandingen, vekselvis med eggehvitene, og vend det inn. Ha blandingen i små former eller kopper smurt med smør.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 600 ml vann i vannskuffen

Etter steking:

Ha appelsinsaft, sukker, kanel og appelsinlikør i en kasserolle og reduser på kokesonen til sausen har konsistens som sirup. Snu de varme kakene på en desserttallerken og pynt med saus og krem.

Kirsebær Pai

Ingredienser:

- 500 g brød
- 750 ml melk
- 1 klype salt
- 80 g sukker
- 4 egg
- 2 glass kirsebær
- 50 g smør

Andre:

- Smurt bakeform

Fremgangsmåte:

Skjær brødet i skiver. Pisk melk, salt, sukker og egg, og hell blandingen over brødet. La blandingen trekke godt inn. Hell saften av kirsebærene og tilsett bærene i blandingen. Ha blandingen i den smurte bakeformen. Fordel smøret i klatter over puddingen.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 400 ml vann i vannskuffen

Ungarske Innbakte Plommer (6 stk)

Til deigen (ingrediensene skal ha romtemperatur):

- 125 ml melk
- 20 g sukker

- 1 liten pakke tørrgjær (8 g tørr gjær eller 42 g fersk gjær)
- 300 g hvetemel
- 30 g sukker
- 30 g smør
- 1 eggeplomme
- 1 helt egg
- 1 ts vaniljesukker (omtrent 8 g)
- litt sitronskall
- plommesyltetøy

Etter steking:

- 50 g smør
- 50 g malte valmuefrø
- melis

Andre:

- smurt fat

Fremgangsmåte:

Ha melk og sukker i en kasserolle, og varm langsomt opp. Tilsett tørrgjær og rør om. La det stå i ca. en halv time. Ha mel, sukker, smør, eggeplomme, egg, vaniljesukker og litt sitronskall i en bakebolle. Tilsett melken og tørrgjæren og kna til en jevn deig. Dekk til deigen med et klede og la den heve i 45 minutter. Form deigen til melboller med en skje (ca. 80 g). Trykk melbollene flate med hånden og fyll dem med 1 ts plommesyltetøy. Trekk kantene på deigen litt opp, dekk syltetøyet med deig og form til en kule. Legg kulene i et smurt fat, dekk til og la heve i 45 minutter. Sett fatet i produktet.

- Tid i produktet: 30 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 500 ml vann i vannskuffen

Pizza/Pai/Brød

Pizza

Ingredienser til deigen:

- 14 g gjær
- 200 ml vann
- 300 g hvetemel
- 3 g salt
- 1 ss olje

Ingredienser til fyllet:

- 1/2 liten boks hakkede tomater (200 g)
- 200 g revet ost
- 100 g salami
- 100 g kokt skinke
- 150 g sopp (hermetisk)
- 150 g fetaost
- oregano

Andre:

- Smurt stekebrett

Fremgangsmåte:

Smuldre gjæren i en bolle og løs den opp i lunkent vann. Bland saltet i melet og tilsett melet, saltet og oljen i bollen.

Kna ingrediensene til en smidig deig som løsner fra bollen. Sett deigen på et lunt sted og la den heve tildekket til dobbel størrelse.

Kjevle ut deigen og legg den på det smurte stekebrettet. Prikk i bunnen med en gaffel.

Fordel ingrediensene til fyllet lagvis utover deigen i angitt rekkefølge.

- Tid i produktet: 25 minutter
- Brettplassering: 1

Urtefylte Piroger

Ingredienser til deigen:

- 300 g hvetemel
- 20 g gjær
- 125 ml melk
- 1 egg
- 50 g smør
- 3 g salt

Ingredienser til fyllet:

- 750 g løk
- 250 g bacon

- 3 egg
- 250 g crème fraiche
- 125 ml melk
- 1 ts salt
- 1/2 ts malt pepper

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten.

Smuldre opp gjæren, legg den i fordypningen og bland den med melken og litt mel fra kantene. Strø mel over, og la det heve på et varmt sted til melet som er strødd på før første heving sprekker opp.

Legg egget og smøret på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig.

La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse.

I mellomtiden skreller du løken, deler dem i fire og skjærer dem i tynne skiver.

Skjær opp baconet og stek det lett med løk, uten å brune det. Avkjøl.

Kjevle ut deigen og legg den på et smurt stekebrett, prikk bunnen med en gaffel og klem kantene opp. La deigen heve på nytt.

Rør sammen eggene, crème fraîche, melk, salt og pepper. Fordel avkjølt bacon og løk over deigen. Fordel blandingen jevnt over det hele.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brettplassering: 1

Quiche Lorraine

Ingredienser til butterdeigen:

- 200 g hvetemel
- 2 egg
- 100 g smør
- 1/2 ts salt
- litt pepper
- 1 klype muskat

Ingredienser til fyllet:

- 150 g revet ost
- 200 g kokt skinke eller magert bacon
- 2 egg
- 250 g rømme
- salt, pepper og muskatnøtt

Andre:

- Sort kakeform, smurt, diameter på 28 cm

Fremgangsmåte:

Ha mel, smør, egg og krydder i en bolle og rør det sammen til en fin deig. Sett deigen i kjøleskapet i noen timer.

Kjevle ut deigen og legg den i den smurte kakeformen. Prikk deigen med en gaffel.

Fordel baconet utover deigen.

For å lage fyllet, pisk sammen eggene, rømmen og krydderet. Tilsett deretter osten.

Hell fyllet over baconet.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brettplassering: 1

Geitostpai

Ingredienser til butterdeigen:

- 125 g hvetemel
- 60 ml olivenolje
- 1 klype salt
- 3 – 4 ss kaldt vann

Ingredienser til fyllet:

- 1 ss olivenolje
- 2 løk
- salt og pepper
- 1 ts hakket timian
- 125 g ricotta
- 100 g geitost
- 2 ss oliven
- 1 egg
- 60 ml kremfløte

Andre:

- Sort kakeform, smurt, diameter på 28 cm

Fremgangsmåte:

Ha i mel, olivenolje og salt i en blandebolle og bland til deigen ser ut som brødsmuler. Tilsett vannet og kna til en deig. Sett deigen i kjøleskapet i noen timer.

Kjevle ut deigen og legg den i den smurte kakeformen. Prikk deigen med en gaffel.

Ha 1 ss olivenolje i en stekepanne. Skrell løk, skjær de i tynne skiver og damp de i olje i ca.30 minutter i en panne under lokk. Krydre med salt og pepper og bland inn 1/2 ts hakket persille.

La løken avkjøles litt, og spre den deretter utover deigen.

Spre deretter ricottaen og geitosten på toppen og tilsett oliven. Strø 1/2 ts hakket timian på toppen.

For å lage fyllet, pisk sammen eggene og fløten. Hell fyllet over paien.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brettplassering: 1

Ostepai

Ingredienser:

- 1,5 plater original sveitsisk butterdeig (kjevlet til firkantet leiv)
- 500 g revet ost
- 200 ml fløte
- 100 ml melk
- 4 egg
- salt, pepper og muskatnøtt

Fremgangsmåte:

Legg deigen på et godt smurt stekebrett. Prikk så deigen godt overalt med en gaffel.

Spre osten jevnt utover deigen. Bland fløte, melk og egg og krydre med salt, pepper og muskatnøtt. Bland godt igjen og hell over osten.

- Tid i produktet: 40 minutter
- Brettplassering: 2

Tyrkisk Borek M/Feta

Ingredienser:

- 400 g fetaost
- 2 egg
- 3 ss hakket bladpersille
- svart pepper
- 80 ml olivenolje
- 375 g filodeig

Fremgangsmåte:

Bland fetaost, egg, persille og pepper. Dekk til filodeigen med et fuktig klede, så den ikke tørker ut. Legg 4 flak oppå hverandre, og pensle hver av dem lett med olje.

Skjær i fire strimler, ca.7 cm lange.

Legg 2 toppede ss fetablanding i hjørnet av hver strimmel og brett strimmelen diagonalt sammen til en trekant.

Legg strimlene opp-ned på et stekebrett og pensle med olje.

- Tid i produktet: 25 minutter
- Brettplassering: 2

Formbrød

Ingredienser:

- 1 000 g hvetemel
- 40 g gjær eller 20 g tørrgjær
- 650 ml melk
- 15 g salt

Andre:

- Stekebrett som er smurt eller med bakepapir

Fremgangsmåte:

Hell mel og salt i en stor bolle. Løs opp gjæren i lunken melk og tilsett gjærblandingen til melet. Kna alle ingrediensene til en jevn deig. Avhengig av melkvaliteten kan det være behov for litt mer melk for å få en god deig.

La deigen heve til dobbel størrelse.

Skjær deigen i to og form dem til to lange brød og legg dem på et stekebrett som er smurt eller dekket med bakepapir.

La brødene heve med ca 50 %.

Strø på litt mel før steking, og lag tre til fire minst 1 cm dype, diagonale snitt med en skarp kniv.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 200 ml vann i vannskuffen.

Bondebrød

Ingredienser:

- 500 g hvetemel
- 250 g rugmel
- 15 g salt
- 1 liten pakke tørrgjær
- 250 ml vann
- 250 ml melk

Andre:

- Stekebrett som er smurt eller med bakepapir

Fremgangsmåte:

Hell hvetemel, rugmel, salt og tørrgjær i en stor bolle.

Bland vann, melk og salt og tilsett i melet. Kna alle ingrediensene til en jevn deig. La deigen heve til dobbel størrelse.

Form deigen til et langt brød og legg brødet på stekebrettet som er smurt eller dekket med bakepapir.

La brødet heve med ca 50 %. Strø litt mel over deigen før den settes i ovnen.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 300 ml vann i vannskuffen.

Piroger (30 småstykker)

Ingredienser til deigen:

- 250 g speltmel
- 250 g smør
- 250 g mager kvark
- salt

Ingredienser for fyllet:

- 1 lite hode hvitkål (400 g)
- 50 g bacon
- 2 ss klaret smør
- salt, pepper og muskatnøtt
- 3 ss rømme
- 2 egg

Andre:

- Stekebrett med bakepapir

Fremgangsmåte:

Kna speltmel, smør, mager kvark og litt salt til en deig og legg den i kjøleskapet.

Skjær kålen i tynne strimler. Skjær baconet i terninger og stek det i klaret smør. Tilsett kålen og stek til den er myk. Krydre med salt, pepper og muskatnøtt og vend inn rømmen.

Fortsett å steke til all væsken er fordampet.

Hardkok eggene.La dem avkjøles og skjær dem i terninger, blant dem i kålen og la blandingen avkjøles.

Kjevle ut deigen og skjær ut runde ringer med diameter på 8 cm.

Legg litt fyll midt i hver av dem og brett deigen over. Klem sammen kantene med en gaffel slik at pirogene lukkes helt.

Legg pirogene på et stekebrett med bakepapir og pensle dem med eggeplomme.

- Tid i produktet: 20 minutter
- Brettplassering: 2

Mørdeig

Ingredienser til deigen:

- 750 g hvetemel
- 30 g gjær
- 400 ml melk
- 10 g sukker
- 15 g salt
- 1 egg
- 100 g mykt smør

Ingredienser til glasuren:

- 1 eggeplomme
- litt melk

Fremgangsmåte:

Sikt melet i bakebollen og lag en fordypning i midten. Kutt opp gjæren i terninger, plasser den i hullet med melken og litt av sukkeret og melet fra kantene, strø mel over og la deigen heve på et varmt sted inntil melet på toppen viser sprekker.

Tilsett resten av sukkeret, saltet, eggene og smøret på kanten av melet. Kna alle ingrediensene til en jevn gjærdeig.

La deigen heve på et varmt sted til dobbelt størrelse.

Vei deretter ut tre ilke store biter deig og form den enkelte av dem til et rep. Flett de tre repene sammen.

Dekk til og la heve i en halv time til. Dekk til fletten med en blanding av eggeplomme og melk og sett i ovnen.

- Tid i stekeovnen: 50 minutter
- Brettplassering: 2

Retter I Ildfast Form

Lasagne

Ingredienser til kjøttsausen:

- 100 g fettsprengt bacon
- 1 løk
- 1 gulrot
- 100 g selleri
- 2 ss olivenolje
- 400 g blandet kjøttdeig
- 100 ml kjøttkraft
- 1 liten boks hakkede tomater (ca. 400 g)
- oregano, timian, salt og pepper

Ingredienser til béchamelsausen:

- 75 g smør
- 50 g hvetemel
- 600 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt

Bland sammen med:

- 3 ss smør
- 250 g grønne lasagneplater
- 50 g revet parmesan
- 50 g revet, mild ost

Fremgangsmåte:

Skjær svoren av baconet med en skarp kniv. Fjern brusken og skjær baconet i terninger. Skrell løken og gulroten, vask sellerien og skjær alle grønnsakene i små terninger.

Varm opp oljen i en kasserolle, sauter baconet og grønnsakerningene under stadig omrøring.

Ha i kjøttdeigen litt etter litt, stek den kornet under stadig omrøring og hell i kjøttkraften for å kjøle det hele ned. Krydre kjøttsausen med tomatpuré, krydder, salt og pepper og la det hele småkoke under lokk ved svak varme i ca. 30 minutter.

I mellomtiden tilberedes béchamelsausen: Smelt smøret i en panne, tilsett melet og stek til det er gyllent, under omrøring. Hell i melken litt etter litt under stadig omrøring. Krydre sausen med salt, pepper og muskatnøtt og la den småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

Smør en stor, firkantet, ildfast gratengform med 1 ss smør. Legg lasagneplater, kjøttsaus, béchamelsaus og blandet ost lagvis i formen. Avslutt med béchamelsaus på toppen og strø over ost. Fordel resten av smøret i små flak utover toppen til slutt.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Cannelloni

Ingredienser for fyllet:

- 50 g hakket løk

- 30 g smør
- 350 g hakket bladspinat
- 100 g crème fraîche
- 200 g fersk laks i terninger
- 200 g ferskvannsfisk i terninger
- 150 g reker
- 150 g muslingkjøtt
- salt, pepper

Ingredienser til béchamelsausen:

- 75 g smør
- 50 g mel
- 600 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt

Bland sammen med:

- 1 pakke cannelloni
- 50 g revet parmesan
- 150 g revet ost
- 40 g smør

Fremgangsmåte:

Legg hakket løk og smør i en panne og stek det forsiktig til løken er blank. Tilsett hakket bladspinat og stek forsiktig en liten stund. Tilsett crème fraîche, bland og la det avkjøles.

I mellomtiden tilberedes béchamelsausen: Smelt smøret i en panne, tilsett melet og stek til det er gyllent, under omrøring. Hell i melken litt etter litt under stadig omrøring. Krydre sausen med salt, pepper og muskatnøtt og la den småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

Tilsett laks, ferskvannsfisk, reker, muslingkjøtt, og salt og pepper i den avkjølte spinatblandingen og rør alt sammen.

Smør en stor, firkantet, ildfast gratengform med 1 ss smør.

Fyll cannelloniene med spinatblandingen og plasser dem i formen. Legg béchamelsaus mellom hvert lag med cannelloni. Avslutt med béchamelsaus på toppen og strø over ost. Fordel resten av smøret i små flak utover toppen til slutt.

- Tid i produktet: 55 minutter
- Brettplassering: 1

Potetgrateng

Ingredienser:

- 1000 g poteter
- 1 ts hver av salt, pepper og muskat
- 2 hvitløksfedd
- 200 g revet ost
- 200 ml melk
- 200 ml kremfløte
- 4 ss smør

Fremgangsmåte:

Skrell potetene og skjær dem i tynne skiver, tørk dem og krydre.

Gni inn en ildfast form med et hvitløksfedd og smør den med litt smør.

Legg halvparten av potetskivene i fatet og strø noe av den revne osten over. Fordel resten av potetskivene i et lag oppå osten, og strø over resten av osten.

Knus det andre hvitløksfeddet og pisk det sammen med melken og fløten. Hell blandingen over potetene og legg resten av smøret i små klumper på toppen av gratengen.

- Tid i produktet: 70 minutter
- Brettplassering: 1

Moussaka (for 10 personer)

Ingredienser:

- 1 hakket løk
- olivenolje
- 1,5 kg kjøttdeig
- 1 boks hakkede tomater (400 g)
- 50 g revet ost
- 4 ts strøkavring
- salt og pepper
- kanel
- 1 kg poteter
- 1,5 kg aubergine
- smør til steking

Ingredienser til béchamelsausen:

- 75 g smør
- 50 g hvetemel
- 600 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt

Bland sammen med:

- 150 g revet ost
- 4 ss strøkavring
- 50 g smør

Fremgangsmåte:

Dampkok hakket løk i litt olivenolje, tilsett deretter kjøttdeigen og småkok under opprøring.

Tilsett hakket tomat, revet emmentalerost og strøkavring, rør godt og la det koke opp. Krydre deretter med salt, pepper og kanel og ta kjelen av platen.

Skrell potetene og skjær dem i 1 cm tykke skiver. Vask auberginene og skjær dem i 1 cm tykke skiver.

Tørk alle skivene med tørkepapir. Brun dem deretter i en panne med rikelig med smør.

I mellomtiden tilberedes béchamelsausen: smelt smøret i en panne, tilsett melet og stek til det er gyllent, under omrøring. Hell i melken litt etter litt under stadig omrøring. Krydre sausen med salt, pepper og muskatnøtt og la den småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

Legg potetskivene på bunnen av en smurt form og strø litt revet ost over. Legg et lag med auberginer oppå potetskivene. Legg deretter på litt av kjøttdeigblandingen. Hell deretter på litt av béchamel-sausen.

Legg så et nytt lag med poteter, etterfulgt av aubergine og deretter kjøttdeigblandingen. Det siste laget skal være béchamel-saus. Fordel resten av osten og strøkavringen på toppen. Smelt smøret og hell det over moussakaen.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 1

Pastagrateng

Ingredienser:

- 1 liter vann
- salt
- 250 g tagliatelle
- 250 g kokt skinke
- 20 g smør
- 1 bunt persille
- 1 løk
- 100 g smør
- 1 egg
- 250 ml melk
- salt, pepper og muskatnøtt
- 50 g revet parmesan

Fremgangsmåte:

Kok opp vannet med litt salt. Ha tagliatellen i det kokende saltede vannet og la den koke i ca.12 minutter. Hell av vannet.

Skjær skinken i terninger.

Varm smøret i en stekepanne.

Hakk persillen.Skrell løken og hakk den også. Dampkok begge i stekepannen.

Smør et ildfast form med litt smør. Bland tagliatelle, skinke og dampet persille og løk og ha i fatet.

Bland egg og melk og krydre med salt, pepper og muskatnøtt.Hell det deretter over pastablandingen. Fordel deretter parmesanosten over formen.

- Tid i produktet: 45 minutter
- Brettplassering: 1

Endivie Grateng

Ingredienser:

- 8 mellomstore sikori
- 8 skiver kokt skinke
- 30 g smør
- 1,5 ss mel
- 150 ml grønnsakskraft (fra sikorien)
- 5 ss melk
- 100 g revet ost

Fremgangsmåte:

Del sikorien i to og skjær ut de bitre kjernene. Vask dem deretter forsiktig og damp dem i 15 minutter i kokende vann.

Ta halvdelene av sikori ut av vannet, skyll dem med kaldt vann og sett halvdelene sammen igjen. Pakk hver av dem inn i en skinkeskive og legg dem i en smurt form.

Smelt smøret og tilsett mel. Stek det en kort stund og hell så i grønnsakskraft og melk og la det koke opp.

Rør 50 g ost inn i sausen og hell sausen over sikorien. Strø deretter resten av osten over formen.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1

Biffgryte

Ingredienser:

- 600 g oksekjøtt
- salt og pepper
- mel
- 10 g smør
- 1 løk
- 330 ml mørkt øl
- 2 ts brunt sukker
- 2 ts tomatpuré
- 500 ml kjøttkraft

Fremgangsmåte:

Skjær oksekjøttet i terninger, krydre det med salt og pepper og strø litt mel over.

Varm opp smøret i en stekepanne og brun kjøttbitene. Legg deretter kjøttet i en ildfast form.

Skrell løken og finhakk den, stek den forsiktig i litt smør. Legg den deretter i fatet, oppå kjøttet.

Bland mørkt øl, brunt sukker, tomatpuré og kjøttkraft i stekepannen og la det koke opp. Hell deretter blandingen over kjøttet (kjøttet skal dekkes helt).

Legg på lokket og sett formen i produktet.

- Tid i produktet: 120 minutter
- Brettplassering: 1

Kålgrateng

Ingredienser:

- 1 kål (800 g)
- merian
- 1 løk
- olje til steking
- 400 g kjøttdeig
- 250 g langkornet ris
- salt, pepper og paprika
- 1 liter kjøttkraft
- 200 ml crème fraîche
- 100 g revet ost

Fremgangsmåte:

Del kålhodet i fire og skjær ut stilken. Forvell kålen i saltet vann krydret med merian.

Skrell løken og finhakk den. Stek den forsiktig i litt olje. Tilsett deretter kjøttdeig og langkornet ris, stek og krydre med salt, pepper og paprika. Tilsett kjøttkraften og la det småkoke i 20 minutter i en panne under lokk.

Legg kål og blandingen av ris og kjøttdeig lagvis i en form.

Ha crème fraiche på toppen av retten og strø ost over.

- Tid i produktet: 60 minutter
- Brettplassering: 1

Mellomrett

Grønnsaker fra Middelhavet

Ingredienser:

- 200 g squash
- 1 rød paprika
- 1 grønn paprika

- 1 gul paprika
- 100 g sopp
- 2 løk
- 150 g cherrytomater
- grønne og svarte oliven

Fremgangsmåte:

Vask og skjær opp grønnsakene i biter. Skrell løken og skjær den i strimler. Ha grønnsakene i en glassform. Sett matretten i produktet. Skjær olivenene i skiver. Etter steking krydrer du grønnsakene med salt, pepper, basilikum og oregano etter smak.

- Tid i produktet: 25 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 600 ml vann i vannskuffen

Grønnsaker – Tradisjonelle

Ingredienser/metode:

Bland følgende grønnsaker etter smak, til sammen ca. 750 g.

- kålrot, skrelt og skåret i strimler
- gulrot, skrelt og skåret i terninger
- blomkål, vasket og delt i buketter
- løk, skrelt og skåret i skiver
- fennikel, skrelt og skåret i skiver
- sellerirot, renset og skåret i terninger
- purre, renset og skåret i skiver

Etter steking:

- 50 g smør
- pepper og salt hvis ønskelig

Fremgangsmåte:

Legg grønnsakene i en bolle av rustfritt stål eller glass med en perforert innsats. Hell over smeltet smør etter steking og krydre eventuelt med pepper og salt.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 650 ml vann i vannskuffen

Skolding Av Tomater

Fremgangsmåte:

Skjær et kryss på toppen av tomatene, legg dem på et dampretten og sett dem i produktet. Fjern skallet fra tomatene etter at tilberedningstiden.

- Tid i produktet: 10 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 150 ml vann i vannskuffen

Poteter med skall på

Ingredienser:

- 1 000 g middels store poteter

Fremgangsmåte:

Vask potetene og legg dem på dampretten.

- Tid i produktet: 50 minutter.
- Brettplassering: 1
- Tilsett 800 + 200 ml vann i vannskuffen

Kokte Poteter

Ingredienser:

- 1000 g poteter

Fremgangsmåte:

Skrell potetene og del dem i fire. Legg potetene på dampretten og krydre med salt.

- Tid i produktet: 40 minutter.
- Brettplassering: 1
- Tilsett 800 ml vann i vannskuffen

Kumle/Raspeballer

Ingredienser/metode:

- 300 g myke saltkringler
- 200 ml melk
- 3 egg
- 2 bunter persille, hakket
- 2 løk, skåret i små terninger
- 10 g smør
- salt, pepper, muskatnøtt

Fremgangsmåte:

Varm opp melken. Skjær saltkringlene i 1 cm store biter, hell over den varme melken og la det trekke i ca. 5 minutter. Visp egg

og legg til. Stek den hakkede løken forsiktig i smør til den er blank, og tilsett persillen. La blandingen avkjøles en stund før du tilsetter den i saltkringleblandingen. Krydre og blant alt godt sammen. Form omtrent 6 kuler av blandingen og legg dem i en flat dampform.

- Tid i produktet: 35 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 650 ml vann i vannskuffen

Ris med grønnsaker

Ingredienser:

- 200 g langkornet ris
- 50 g villris
- salt og pepper
- 1 liten rød paprika
- 400 ml kraft

Etter steking:

- 1 liten boks mais (150 g)

Fremgangsmåte:

Legg langkornet ris, villris, salt, pepper, grønnsakskraft og vann i en bolle og la blandingen stå i en halvtime. Kok risen.

- Tid i produktet: 40
- Brettplassering: 1
- Tilsett 800 ml vann i vannskuffen

Etter steking: Tøm kraften av maisen og tilsett maisen i den kokte risen.

Egg Royale For Supper

Ingredienser:

- 3 egg
- 100 ml melk
- 50 ml kremfløte
- salt, pepper, muskatnøtt
- hakket persille

Fremgangsmåte:

Bland egg, melk og kremfløte godt sammen. Skal ikke piskes. Krydre og tilsett hakket persille. Hell blandingen i smurte glass- eller porselensformer.

- Tid i produktet: 25 minutter
- Brettplassering: 1
- Tilsett 400 ml vann i vannskuffen

Etter tilbereding: Ta egg royale ut av formene og skjær dem i små terninger eller diamantformer.

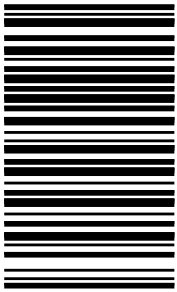
Halvfabrikata

Produktet har automatiske funksjoner for følgende retter. Temperaturen og tiden er forhåndsfastsatt.

Form	Brettplassering
Frossen pizza	1
Frossen panpizza	1
Avkjølt pizza	1
Frosne pizzabiter	1
Pommes Frites	2
Croquetter	2

Form	Brettplassering
Reven Potetegrateng	2
Brød/Rundstykker	1
Frosne brød/rundstykker	2
Eplestrudel, frossen	2
Frossen fiskefilét	2
Kyllingvinger	2
Frossen Lasagne / Cannelloni	2

867344617-B-242018



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085782-2